THETFORD



MANUEL D'UTILISATION
FOUR et FOUR-GRIL
les séries 420 & 520

FR
Traduction du manuel d'utilisation original

Table des matières

1 Introduction..... 2
2 Fuites de gaz..... 3
3 Sécurité..... 3
4 Aperçu..... 7
5 Avant utilisation..... 8
6 Utilisation..... 9
7 Nettoyage et entretien..... 13
8 Caractéristiques techniques..... 14
9 Entretien & Questions..... 17
10 Mise au rebut..... 18

1. Introduction

Informations générales

Ce manuel est destiné à l'utilisation de votre four et four-gril Thetford. et concerne les modèles suivants : SOV42 et SOG52.

Lisez les informations relatives à l'utilisation et à l'entretien de l'appareil ainsi que les instructions de sécurité avant de poursuivre. Ce manuel vous permettra d'utiliser l'appareil de façon sécurisée et optimisée. Conservez ce manuel afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.

Ce document est la version SINS2035/1026-V05 du manuel d'utilisation. Nous appliquons une politique d'amélioration et de développement continus. Les spécifications et les illustrations peuvent être modifiées après publication. Pour obtenir la version la plus récente, consultez le site *www.thetford.com*.

Pour plus d'informations sur votre produit, y compris pour les consignes d'installation, les détails techniques, le dépannage, les vidéos de réparation et les pièces détachées, veuillez consulter la page de service à l'adresse suivante *www.thetford.com*.

Symboles

Les symboles suivants peuvent être utilisés dans ce manuel :

Mise en garde. Risque de graves blessures et/ou dommages.

Prudence Risque de blessures et/ou de dommages modéré(e)s.

Attention. Informations importantes.

Remarque. Informations supplémentaires.

Conseil Vidéo. Un tutoriel vidéo est également disponible.

2. Fuites de gaz

En cas d'odeur de gaz :

- S'assurer que tous les brûleurs sont **ÉTEINTS**.
- Éteindre toutes les flammes nues et **NE PAS** fumer.
- **NE PAS** utiliser d'interrupteurs électriques ou d'appareils mobiles (téléphone, etc.).
- Évacuer immédiatement tous les occupants de l'espace.
- Fermer immédiatement l'alimentation en gaz sur la bouteille de gaz.
- Ouvrir toutes les portes et fenêtres.

Le GPL est plus lourd que l'air. Le gaz qui s'échappe s'accumule aux niveaux inférieurs. Il est possible de déterminer d'où vient la fuite en suivant l'odeur forte et désagréable du gaz. Pour trouver son emplacement précis, utiliser un spray spécifique de détection des fuites.

Ne **JAMAIS** utiliser une flamme nue pour trouver la fuite !

3. Sécurité

LIRE ATTENTIVEMENT CE MODE D'EMPLOI. SE FAMILIARISER AVEC L'APPAREIL. CONSERVER LE MODE D'EMPLOI AFIN DE POUVOIR LE CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.

Informations générales



Risque de blessures graves par brûlures, explosion, pincement, électrocution, suffocation et empoisonnement ou risque de dommages au niveau du produit

- Veiller à ce que **TOUS** les utilisateurs reçoivent des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et comprennent les risques auxquels ils s'exposent.
- **NE PAS** modifier cet appareil.
- **NE PAS** laisser l'appareil sans surveillance en cours d'utilisation.
- **NE PAS** utiliser l'appareil lorsque le véhicule se déplace.
- L'appareil doit être de niveau lors de l'utilisation.
- Utiliser l'appareil uniquement pour la cuisson d'aliments et rien d'autre (p. ex. chauffage de la pièce). Cela pourrait entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe. Le fabricant ne peut pas être tenu responsable d'un dommage résultant d'une mauvaise utilisation ou d'un mauvais réglage des boutons.
- Ne **JAMAIS** recouvrir les fentes ou les trous de l'appareil, ne jamais recouvrir une grille avec des matériaux tels que du papier aluminium. Cela entrave le flux d'air et peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone.
- L'utilisation de cet appareil de cuisson au gaz entraîne la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où celui-ci est installé. Veiller à ce que la pièce dispose d'une aération suffisante lorsque l'appareil est utilisé.

  Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple en augmentant la ventilation mécanique (le cas échéant), en ajoutant une ventilation supplémentaire pour évacuer en toute sécurité les produits de combustion vers l'air extérieur, tout en assurant le renouvellement de l'air dans le véhicule en aérant davantage.

  Consulter un professionnel avant d'installer la ventilation supplémentaire.
- L'appareil et les pièces accessibles deviennent très chauds en cours d'utilisation. Il faut éviter de toucher les éléments chauffants.
- Utiliser uniquement des pièces fournies par le fabricant.
- Cet appareil n'est **PAS** prévu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un centre de service agréé ou toute autre personne disposant des mêmes qualifications afin d'éviter tout risque.
- Le cordon d'alimentation doit être tenu à l'écart des surfaces chaudes afin de ne pas être endommagé.
- Si la surface en verre se fissure, éteindre l'appareil et le débrancher de l'alimentation électrique.
- **NE PAS** modifier ou régler quoi que ce soit sur l'appareil, à moins que le changement ne soit autorisé par le fabricant ou son représentant.

- **NE PAS** bloquer/entraver la ventilation de l'appareil.
- L'appareil **NE DOIT PAS** être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.

Enfants/personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées

Risque de blessures graves par brûlures, explosion, pincement, électrocution, suffocation et empoisonnement ou risque de dommages au niveau du produit

- Cet appareil **n'est PAS** destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées et/ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances nécessaires, sauf s'ils font l'objet d'une supervision ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable, de sorte à assurer leur sécurité.
- Tenir les enfants de moins de 8 ans à distance de l'appareil, sauf s'ils sont sous une surveillance constante.
- **NE PAS** laisser des enfants jouer avec l'appareil.
- **NE PAS** laisser les enfants nettoyer ou entretenir cet équipement sans surveillance.
- **L'appareil et les accessoires deviennent CHAUDS lors de l'utilisation.**

  Empêcher les jeunes enfants de l'approcher !

Grils et fours

Risque de blessures graves par brûlures, explosion, pincement, électrocution, suffocation et empoisonnement ou risque de dommages au niveau du produit

ATTENTION, surfaces chaudes.
Se reporter au manuel pour savoir comment utiliser le gril.

La porte **DOIT** être ouverte lors de l'utilisation du gril.



- Les plats et les grilles de l'appareil sont chauds pendant et après l'utilisation. Laisser toutes les parties refroidir avant de les toucher afin d'éviter tout risque de blessure grave. **TOUJOURS** utiliser des gants pour enlever les plats et les grilles du four.
- **NE PAS** ranger des objets dans l'appareil.
- **NE PAS** déposer d'objets lourds sur la porte de l'appareil lorsqu'elle est ouverte.

- En cas de dérive anormale de la température de cuisson, faire contrôler le thermostat par un technicien spécialisé.
- Veillez à **NE PAS** surcharger le four, et à respecter un bon espacement afin de permettre une bonne circulation de la chaleur.
- **L'appareil et les accessoires deviennent CHAUDS lors de l'utilisation.**

  Empêcher les jeunes enfants de l'approcher !
- Veillez à ce que l'appareil soit **ÉTEINT** avant de remplacer la lampe du four afin d'éviter tout risque d'électrocution.

Cuisson en toute sécurité



Risque de blessures graves par brûlures, explosion, pincement, électrocution, suffocation et empoisonnement ou risque de dommages au niveau du produit

- Le fabricant ne peut pas être tenu responsable d'un dommage résultant d'une mauvaise utilisation ou d'un mauvais réglage des boutons.
- **NE PAS** utiliser de grilles plus grandes dans le four ou le gril. Cela pourrait entraver la bonne circulation de la chaleur et, de fait, augmenter les temps de cuisson.
- Remettre le bouton de commande sur la position 0 (OFF) après la cuisson.

Nettoyage et entretien



Risque de blessures graves par brûlures, explosion, pincement, électrocution, suffocation et empoisonnement ou risque de dommages au niveau du produit

- Avant de commencer tout travail de nettoyage ou d'entretien, il **FAUT** laisser l'appareil refroidir et le débrancher de l'alimentation en gaz et de l'alimentation électrique.
- **NE PAS** laisser l'huile ou la graisse s'accumuler sur l'appareil. Nettoyer l'appareil après chaque utilisation avec de l'eau chaude et du savon. Essuyer la surface à l'aide d'un chiffon doux.
- **NE PAS** utiliser de dispositifs de nettoyage à la vapeur ni de systèmes de lavage utilisant de l'eau sous pression pour nettoyer l'appareil.
- **NE PAS** utiliser de produits de nettoyage abrasifs ni de racloirs métalliques coupants pour nettoyer le verre de la porte du four/le verre des couvercles à charnière de la plaque de cuisson (le cas échéant), car ils risqueraient de rayer la surface et le verre pourrait alors se briser.
- **NE PAS** utiliser de nettoyants abrasifs, d'éponges à récurer en métal ni de brosses dures. Ils pourraient endommager l'appareil.
- **NE PAS** mettre de tissus humides, d'éponges, de restes de nourriture, de produits de nettoyage ou d'autres saletés à sécher sur la surface. Cela peut être source de corrosion ou de rouille, ou peut laisser des marques.

- Les produits nettoyants contenant de la javel ne doivent **PAS** entrer en contact avec l'acier inoxydable.
- **TOUJOURS** nettoyer dans le sens de la finition brossée et **NON PAS** dans le sens contraire du grain.

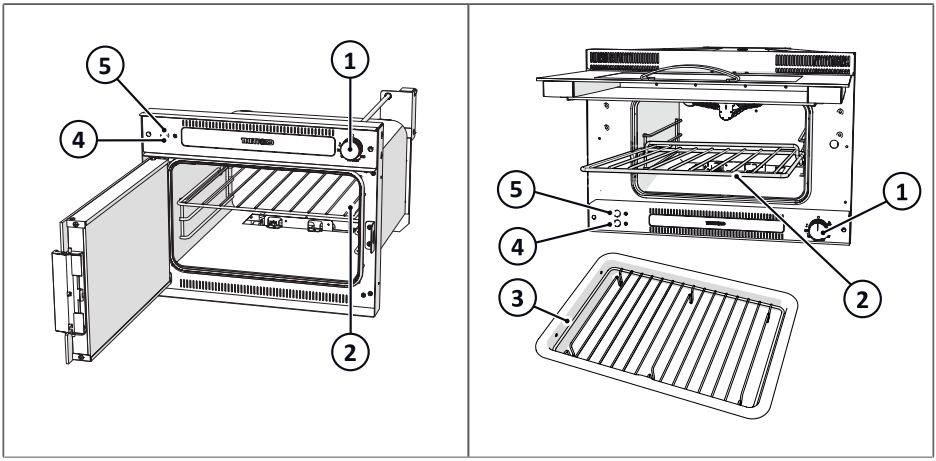
Sécurité spécifique augaz

Risque de blessures graves par brûlures, explosion, pincement, électrocution, suffocation et empoisonnement ou risque de dommages au niveau du produit

- Assurez-vous que le type et la pression de gaz correspondent aux caractéristiques techniques de l'appareil. Les caractéristiques figurent sur la plaque signalétique.

4. Aperçu

Séries SOV420 & SOG520



1. Bouton de contrôle
2. Grille du four
3. Plaque de cuisson, dessous de plat en chrome et poignée amovible
4. Allumage par étincelle
5. Éclairage du four (en option)

Les types de brûleurs peuvent varier en fonction du modèle de l'appareil. Voir *Caractéristiques techniques* pour plus d'informations.

5. Avant utilisation

Lisez d'abord les instructions qui figurent au chapitre *Sécurité*.

Avant d'utiliser l'appareil :

- Assurez-vous que **TOUS** les matériaux d'emballage ont été enlevés.
- Nettoyer l'appareil avec de l'eau chaude et un détergent ménager, et l'essuyer soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- Assurez-vous que les alimentations en gaz et en électricité sont connectées et allumées.
- **Gril, le cas échéant :** Allumer le brûleur et faire chauffer le gril pendant environ 20 minutes afin d'éliminer les résidus de lubrifiants d'usine pouvant entraîner des odeurs désagréables au niveau des aliments en cours de cuisson. De la fumée peut apparaître durant cette procédure. Ouvrir les fenêtres et activer les ventilateurs mécaniques pour éliminer la fumée.
- **Four :** Allumer le brûleur et faire chauffer le four pendant environ 30 minutes à 200 °C afin d'éliminer les résidus de lubrifiants d'usine pouvant entraîner des odeurs désagréables au niveau des aliments. De la fumée peut apparaître durant cette procédure. Ouvrir les fenêtres et activer les ventilateurs mécaniques pour éliminer la fumée.

Utiliser uniquement du GPL (gaz de pétrole liquéfié). L'appareil fonctionne au propane ou au butane. Le propane est préférable au butane, car les performances de ce dernier sont insuffisantes à des températures ambiantes inférieures à 10 °C et il ne peut pas être utilisé au-dessous de 5 °C.

6. Utilisation

Lisez d'abord les instructions qui figurent au chapitre *Sécurité*.

Utilisation du gril, le cas échéant

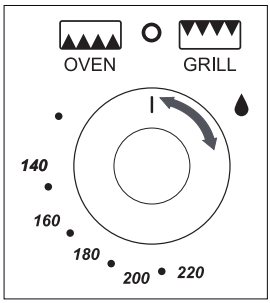
Lisez d'abord les instructions qui figurent au chapitre *Sécurité*.

Pour l'emplacement des boutons de commande, voir le chapitre *Aperçu*.

Mise en marche :

Les indications et les réglages peuvent varier d'un modèle à l'autre.

SOG520



- Ouvrir la porte et enfoncer le bouton de commande.
- Tourner le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au débit maximum.
  - Pour les modèles à allumage automatique : Appuyez sur le bouton d'allumage.
  - Pour les modèles sans allumage automatique : Tenir une allumette enflammée ou un allume-gaz près du brûleur.
- Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant 10 à 15 secondes environ, puis relâchez-le.
- Régler la température requise.
- Mettre la plaque de cuisson dans la position voulue.

La porte du gril **DOIT** rester ouverte lorsqu'on allume et qu'on fait fonctionner le gril.

Le gril ne doit être utilisé qu'à son débit thermique nominal.

En cas d'extinction accidentelle du brûleur, tourner le bouton de commande sur la position 0 et attendre au moins 1 minute avant de rallumer le brûleur.

Si après 15 secondes, le brûleur ne s'est pas allumé, remettre le bouton de commande sur la position 0 et le relâcher. Attendre au moins 1 minute avant de répéter les étapes de mise en marche de l'appareil ci-dessus.

Bien que le gril chauffe rapidement, il est recommandé de le laisser préchauffer quelques minutes.

- Il est normal que l'extrémité des flammes du brûleur soit jaune à mesure que le gril chauffe.

Arrêt :

- Tourner le bouton de commande dans le sens antihoraire jusqu'à la position 0 pour arrêter le gril.



Toujours s'assurer que le bouton de commande est en position d'arrêt quand vous avez fini d'utiliser le gril.



Conseils d'utilisation :

- Selon les aliments cuisinés, il est possible d'ajuster la hauteur de cuisson en plaçant la grille en position haute ou basse.
- La plaque de cuisson fournie est polyvalente et peut être utilisée dans le gril ou dans le four ; la conception de sa poignée facilite le retrait et l'insertion de la plaque lors de son utilisation. Toujours retirer la poignée lorsque la plaque de cuisson est en cours d'utilisation.

Utilisation du four



Lisez d'abord les instructions qui figurent au chapitre *Sécurité*.

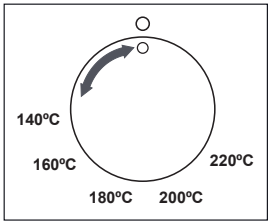
Pour l'emplacement des boutons de commande, voir le chapitre *Aperçu*.

Mise en marche :

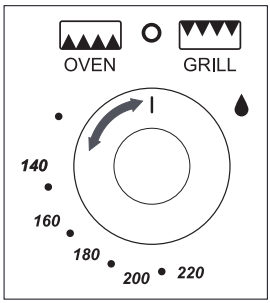


Les indications et les réglages peuvent varier d'un modèle à l'autre.

SOV420



SOG520



- Ouvrir la porte et enfoncer le bouton de commande.
- Tourner le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au débit maximum.
  - Pour les modèles à allumage automatique : Appuyez sur le bouton d'allumage.
  - Pour les modèles sans allumage automatique : Tenir une allumette enflammée ou un allume-gaz près du brûleur.
- Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant 10 à 15 secondes environ, puis relâchez-le.
- Régler la température requise.
- Mettez la grille dans la position voulue et fermez la porte.

L'allumage **DOIT** toujours être réalisé avec la porte du four ouverte.

En cas d'extinction accidentelle du brûleur, tourner le bouton de commande sur la position 0 et attendre au moins 1 minute avant de rallumer le brûleur.

Si après 15 secondes, le brûleur ne s'est pas allumé, remettre le bouton de commande sur la position 0 et le relâcher. Attendre au moins 1 minute avant de répéter les étapes de mise en marche de l'appareil ci-dessus.

Bien que le four chauffe rapidement, un préchauffage de 10 minutes est recommandé. Le four devrait atteindre sa température en 15-20 minutes.

Arrêt :

- Tourner le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position 0 pour arrêter le brûleur.

Assurez-vous toujours de placer le bouton de commande en position d'arrêt et de fermer la porte du four quand vous avez fini d'utiliser ce dernier.

Grille du four :

- La grille du four permet une bonne circulation à l'arrière du four.
- Un rebord à l'arrière de la grille empêche les plats d'être en contact avec l'arrière du four.
- Pour enlever une grille, la tirer jusqu'à ce qu'elle bloque, la soulever à l'avant et l'enlever.

- Pour la remettre en place, la baisser à l'avant et la pousser vers l'arrière jusqu'à ce qu'elle bloque.

Contrôle de la température

La température du four est régulée par un robinet de gaz thermostatique et peut se régler dans une plage allant de 120 à 220 °C.

Le tableau ci-dessous fournit un guide des températures approximatives pour chacune des positions de la grille, par rapport au réglage du thermostat. La variation de température entre les différentes positions de grilles peut s'avérer utile lors de la cuisson simultanée de plats qui peuvent nécessiter différentes températures. De la sorte, vous tirez pleinement profit du gaz utilisé pour chauffer le four.

Les températures peuvent varier selon le modèle d'appareil. Le réglage de la température est prépondérant et s'applique à la position centrale ci-dessous.

Veillez à ne pas surcharger le four, et à respecter un bon espacement afin de permettre une bonne circulation de la chaleur.

Lorsque vous faites griller un plat avec du papier aluminium, veillez à ce que celui-ci n'entrave pas la circulation de la chaleur ni ne bloque les sorties des gaz.

Tableau 1 : Zones de température approximatives

Thermostat	Position basse	Position centrale	Position haute	**Plat**
1/4 – 1/2	90 °C	120 °C	130 °C	Meringues
1	110 °C	130 °C	150 °C	Compotes
2	120 °C	140 °C	160 °C	Cake aux fruits, gâteau de riz
3	130 °C	150 °C	170 °C	Crème anglaise, sablés
4	140 °C	160 °C	185 °C	Sandwich Victoria
5	155 °C	180 °C	200 °C	Madeleines, biscuits au gingembre
6	170 °C	190 °C	215 °C	Pâte brisée

Thermostat	 Position basse	 Position centrale	 Position haute	**Plat**
7	185 °C	210 °C	220 °C	Pain, scones, pâte feuilletée
8	200 °C	220 °C	245 °C	Pâte feuilletée

Tailles de plaque recommandées

Lisez d'abord les instructions qui figurent au chapitre *Sécurité*.

- La grille fournie avec l'appareil est à la dimension maximale.**NE PAS** utiliser de grilles plus grandes. Cela pourrait entraver la bonne circulation de la chaleur et, de fait, augmenter les temps de cuisson.

7. Nettoyage et entretien

Lisez d'abord les instructions qui figurent au chapitre *Sécurité*.

Thetford recommande de faire appel à un centre de service agréé pour procéder à un entretien annuel. Entre deux entretiens annuels, nettoyer l'appareil après utilisation.

- Avant de commencer tout travail de nettoyage ou d'entretien, il **FAUT** laisser l'appareil refroidir et le débrancher de l'alimentation en gaz et de l'alimentation électrique.
- Toujours retirer tout débordement ou tout ce qui présente un risque de contamination immédiatement après utilisation avec du savon et de l'eau chaude. Essuyer la surface à l'aide d'un chiffon doux/du papier absorbant.
- Utiliser un nettoyant crème multi-usages non abrasif et une éponge en nylon humide pour nettoyer les saletés et les graisses les plus tenaces.
- Utiliser un nettoyant ou du polish spécifique pour les surfaces en acier inoxydable/verre pour enlever les rayures superficielles.

Les matières minérales présentes dans l'eau (telles que le fer ou le calcaire) peuvent affecter l'apparence du métal.

- Le bouton de commande peut être retiré pour le nettoyage. Les boutons sont faciles à remettre en place.

Stockage

Lisez d'abord les instructions qui figurent au chapitre *Sécurité*.

Lors du stockage, **IL CONVIENT** de protéger les composants électroniques contre le phénomène de condensation. Entreposer l'appareil dans un endroit sec et bien aéré.

- Fermer le robinet de gaz sur la bouteille de gaz.
- Débrancher la batterie/couper l'alimentation électrique.
- S'assurer que les boutons de commande sont sur la position 0.
- Nettoyer et essuyer l'appareil.
- Fermer les portes et les couvercles.

8. Caractéristiques techniques

Tableau 2 : Caractéristiques des brûleurs

	SOV42			**SOG52**		
	Alimentation en gaz		Injecteur	Alimentation en gaz		Injecteur
	kW	g/h	mm	kW	g/h	mm
Brûleur gril				1,65	119	0,64
Brûleur four	1,06	76	0,50	1,10	79	0,50
Total	1,06			1,65*		
Alimentation électrique	12 V CC			12 V CC		

(*) Robinet à double fonction pour le gril et le four (un seul peut être utilisé à la fois).

Tableau 3 : Dimensions et poids

	SOV42			SOG52		
Dimensions (mm)	H	W	D	H	W	D
	335	418	440	369	525	480
Poids	13,5 kg			15 kg		
Volume	15 l			12 l		

Cet appareil a été conçu pour une utilisation avec du gaz de pétrole liquéfié (GPL) et ne doit pas être utilisé avec d'autres gaz.

Tableau 4 : Type de gaz

Appareil de Classe 3		
Type de gaz & pression	CAT $I_{3+(28\text{-}30/37)}$	CAT $I_{3\,B/P\,(30)}$
	BUTANE (G30) 28 – 30 mbar	BUTANE (G30) 30 mbar
	PROPANE (G31) 37 mbar	PROPANE (G31) 30 mbar
Pour l'installation en	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, TR	AT, BE*, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, FI, FR, GB*, GR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, PL, RO, SE, SI, SK, TR
Références normatives	EN 30-1-1 : 2021 EN 30-2-1 : 2015	

(*) Catégorie applicable uniquement aux appareils installés dans les caravanes destinées au camping

Utilisez exclusivement le type de gaz et les pressions indiqués. Les spécifications de votre appareil figurent sur l'étiquette décrite au chapitre *Entretien & Questions*.

Suggestions pour réduire la consommation d'énergie

Pour réduire la consommation d'énergie durant l'utilisation de l'appareil :

- **NE PAS** préchauffer le four trop tôt, quelques minutes avant la cuisson suffisent généralement.
- Utiliser un thermomètre alimentaire qui indique quand les aliments ont atteint la bonne température et sont bien cuits.
- Utiliser la chaleur accumulée en éteignant le four quelques minutes plus tôt. La chaleur résiduelle continuera à cuire les aliments pendant quelques minutes.
- Utiliser pleinement l'espace du four et l'énergie. Cuire des plats ensemble ou successivement pendant que l'appareil est chaud.
- Garder le four fermé pendant la cuisson, car chaque fois que la porte est ouverte, le four perd de la chaleur et a besoin de plus d'énergie pour revenir à température.
- Laisser décongeler les aliments surgelés dans le réfrigérateur pendant la nuit, car le fait de décongeler les aliments à l'avance réduit généralement de moitié le temps de cuisson.
- Couper les aliments en petits morceaux pour qu'ils cuisent plus rapidement.
- Dans la mesure du possible, utiliser l'option de cuisson avec ventilateur qui vous permet de régler le four à une température plus basse que lorsque vous utilisez l'option de cuisson statique.
- Régler toujours l'appareil à la bonne température. Des températures plus élevées entraînent des pertes d'énergie plus importantes.

9. Entretien & Questions

Lisez d'abord les instructions qui figurent au chapitre *Sécurité*.

L'appareil doit disposer d'une connexion de 12 V CC pour que l'allumage par étincelle fonctionne. Si l'allumage par étincelle ne fonctionne pas, il est possible d'allumer le brûleur à l'aide d'une allumette.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Les brûleurs ne fonctionnent pas ou pas uniformément.	La bouteille de gaz est vide.	Changez la bouteille de gaz.
	Le robinet de gaz est fermé.	Ouvrez le robinet de gaz.
	Les brûleurs sont humides ou obstrués.	Essuyez ou nettoyez les brûleurs.
L'allumage par étincelle ne crée pas d'étincelles.	La batterie 12 V CC est déchargée.	Rechargez la batterie.
	Connexions desserrées.	Serrez les connexions.
	Les points d'allumage sont humides ou sales.	Essuyez ou nettoyez les points d'allumage.
	Pas d'alimentation 12 V CC disponible.	Utilisez une allumette.
Le bouton de commande ne fonctionne pas	Le bouton n'est pas installé correctement.	Installez le bouton correctement.

Pour plus d'informations sur le dépannage, consultez le site Web *www.thetford.com*.

S'il n'est pas possible de résoudre un problème, contactez votre revendeur, un revendeur local agréé ou le service client Thetford du pays concerné.

Entretien

Avant de commencer tout travail d'entretien, il faut laisser refroidir l'équipement et le débrancher de l'alimentation en gaz et en électricité. Après chaque entretien, il faut vérifier que l'alimentation en gaz et la sécurité électrique de l'équipement sont correctes.

Toutes les interventions sur l'équipement doivent être effectuées par une personne compétente et agréée.

Questions

Si vous avez des questions concernant votre produit, les pièces, les accessoires ou les centres de service agréés, consultez le site Web *www.thetford.com*.

Si vous contactez un revendeur local agréé dans votre pays, indiquez le modèle et le numéro de série du produit, ainsi que la date d'achat.



Garantie

Veuillez consulter les conditions de notre clause de garantie sur *www.thetford.com*.

Déclaration de conformité

Thetford déclare par la présente que ce produit est conforme aux exigences essentielles et aux autres dispositions pertinentes des règlements, directives et normes applicables. Vous pouvez consulter la Déclaration de conformité à l'adresse *www.thetford.com*

10. Mise au rebut



Votre produit a été conçu et fabriqué avec des matériaux et des composants de grande qualité, qui peuvent être recyclés et réutilisés. Une fois votre produit en fin de vie, mettez le produit au rebut dans le respect de la réglementation locale. **NE PAS** le jeter pas avec les déchets ménagers classiques. La mise au rebut appropriée de votre ancien produit permettra de prévenir d'éventuelles conséquences dommageables pour l'environnement et la santé.

THETFORD

EUROPEAN HEADQUARTERS
Thetford B.V.
P.O. Box 169
4870 AD Etten-Leur
The Netherlands

T +31 76 504 22 00
E info@thetford.eu

UNITED KINGDOM
Thetford Ltd.
Unit 6
Brookfields Way
Manvers, Rotherham
S63 5DL, England
United Kingdom

T +44 844 997 1960
E infogb@thetford.eu

GERMANY
Thetford GmbH
Schallbruch 14
D-42781 Haan
Deutschland

T +49 2129 94250
E infod@thetford.eu

FRANCE
Thetford S.A.R.L.
Bâtiment Le Louisiane
10, Chaussée Jules César
95520 Osny
France

T +33 1 30 37 58 23
E infof@thetford.eu

ITALY
Thetford Italy c/o Tecma s.r.l.
Via Flaminia
Loc. Castel delle Formiche
05030 Otricoli (TR)
Italia

T +39 0744 709071
E infoi@thetford.eu

SPAIN AND PORTUGAL
Mercè Grau Solà
Agente para España y Portugal
C/ Castellet, 36 bxs 2a
08800-Vilanova i la Geltrú
Barcelona
España

T +34 938 154 389
E infosp@thetford.eu

SCANDINAVIA
Thetford Scandinavia
Bangatan 6
521 43 Falköping
Sverige

T +46 31 336 35 80
E infos@thetford.eu

AUSTRALIA
Thetford Australia Pty. Ltd.
130-132 Freight Drive
Somerton VIC 3062
Australia

T +61 3 9358 0700
E infoaus@thetford.com.au
www.thetford.com.au

CHINA
Thetford China
Rm. 1207, Coastal Building
(East Block)
Haide 3rd Road, Nanshan District
Shenzen, 518054
China

T +86 755 8627 1393
E info@thetford.cn
www.thetford.cn

www.thetford.com

Copyright 2011-2026 Thetford B.V. Tous droits réservés.

SINS2035/1026-V05